

Fry Top a gas su armadio aperto piastra rigata cromata singola 10500 W L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm

MODELLO: FRYG-CR90/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 900 x H 870 mm

1.502,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dim.ni piano cottura	395 mm x 700 mm
Profondità fry top	900 mm
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Ma x 300°C
Peso	95 Kg
Potenza gas totale	10,5 Kw
Potenza piastre	1 piastra x 10,5 Kw

Numero zone di cottura	NR 1 zona di cottura
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra rigata
Alimentazione Fry Top	GAS
Tipologia piastra	piastra singola
Tipologia fry top	fry top su mobile
Normative	CE disponibile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Fry top a gas su armadio aperto, profondità 900 mm, con piastra rigata cromata singola e potenza 10500 W.

Il **fry top a gas** è un elemento affidabile a ingombri ridotti, pensato per soddisfare le esigenze della moderna ristorazione.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco è complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi quali bistecche, hamburger, pesce e verdure che vengono appoggiati direttamente sulla piastra.

Il fry top ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX AISI 304** e una **piastra rigata cromata singola** con **1 zona di cottura**. Lo spessore dei piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 è da 20/10 e garantisce maggiore solidità e robustezza.

L'apparecchio è dotato di **termocoppia di sicurezza**, **bruciatore pilota** e **accenditore con piezo**. L'utilizzo del fry top è semplice e intuitivo.

Il bruciatore può funzionare, oltre che con fiamma massima, anche con fiamma minima. Il fry top è provvisto di **valvola termostatica.**

Il fry top è allestito sopra a un comodo **armadio aperto** ed è inoltre dotato di **paraspruzzi su tre lati** per poter lavorare in sicurezza.

Si consiglia di posizionare il fry top sempre sotto una cappa di aspirazione che aspiri i fumi di cottura.

La pulizia dell'apparecchio è semplice e deve essere effettuata quando le piastre si sono raffreddate. E' necessario togliere eventuali resti di cibo dalla piastra con una paletta o uno straccio inumidito, al fine di evitare la formazione di fumo durante la cottura. Il fry top è inoltre dotato di un **cassetto per la raccolta del grasso**, che deve essere pulito di frequente e accuratamente e di **canali di raccolta** dei residui di cibo.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA